



8 pers.



40 min

(Attention, prévoir



1h de repos de la
pâte en +)

PAIN BURGER

Ingrédients



500 g de farine



10 g de levure boulangère



10 g de sel



25 g de sucre



200 g d'eau tiède



80 g de lait



1 oeuf



30 g de beurre



Préparation

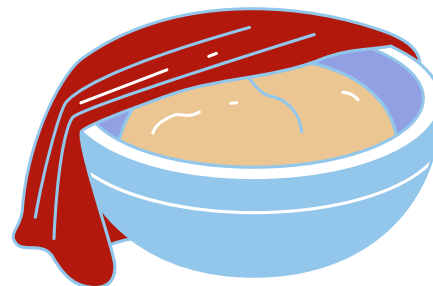
1

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène, qui ne colle ni aux mains ni au saladier.



2

Pétrir la pâte pendant 5 minutes environ puis la laisser reposer 1 heure.



3



Préchauffer le four à 200°C.

4

Former les pains et les disposer sur la plaque de cuisson. Enfourner environ 15 minutes

